FRANGO BÊBADO COM SALADA DE PEPINO PICANTE

INGREDIENTES

1 frango inteiro

1 litro de vinho tinto seco

1/2 litro de vinho doce de arroz

1/2 litro de água

80g de açúcar

1 pepino grande

1 gengibre ralado

3 dentes de alho

1 colher de sopa de amendoim descascado

1 colher de sopa de camarão seco

2 pimenta tailandesa ou 1 pimenta malaqueta

2 fatias de limão verde

6 tomates cerejas

6 tiras de vagem

Suco de 1 ou 2 limões

2 ou 3 colheres de sopa de molho de peixe

1 colher de sopa de óleo de gergelim

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:Em uma penela grande coloque o vinho tinto, vinho doce de arroz, a água e o açúcar.

Deixe ferve, depois coloque o frango e o gengibre.

Deixe cozinha por aproximadamente 45 minutos.

Após cozinha, retire o frango e deixe esfriar por alguns minutos entes de corta e separa as partes.

SALADA DE PEPINO:

Salada de pepino:Corte o pepino em tira no formato de palito (como batata frita) e deixe reservado.

Em um socador, ou moedor, coloque o alho, o amendoim e o camarão seco.

Triture bem ate ficar uma pasta.

Coloque a pimenta e pressione um pouco, não muito.

Coloque o limão (rodelas de limão com casca) e pressione

Acrescente os tomates cortados em 4 pedaços e a vargem em 6 pedaços e misture com uma colher.

Acrescente o pepino já cortado, misture e deixe reservado.

MOLHO DA SALADA:

Molho da salada:Em um recipiente, misture o açúcar, suco do limão, o caldo de peixe e o óleo de gergelim.

Misturo este molho com a salada

Pronto, agora é só serve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52757-frango-bebado-com-salada-de-pepino-picante.html